TORTA AOS TRÊS QUEIJOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 xícaras de chá de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

100g de margarina em temperatura ambiente

cerca de 1 copo de leite

2 gemas

sal

RECHEIO:

Recheio:100g de bacon picado

1 cebola grande picada

3 dentes de alho amassados

300g de queijo prato picado fino

200g de mussarela picada fino

100g de queijo parmesão ralado

1 lata de creme de leite, com o soro

1/2 colher de café de pimenta-do-reino branca

50 g de margarina gelada

4 ovos

sal

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Peneire a farinha e o fermento.

Faça um buraco no meio e coloque a margarina e o sal.

Misture com um garfo, acrescente as gemas e o leite, amasse, abra e forre a forma.

RECHEIO:

Recheio: Frite o bacon.

Retire os torresminhos e metade da gordura.

Na gordura que sobrou na frigideira, frite a cebola e o alho, escorra e coloque em uma tigela.

Junte os demais ingredientes do recheio, menos a margarina.

Recheie a torta e acrescente pedacinhos de margarina gelada.

Asse em forno quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49354-torta-aos-tres-queijos.html